




















Speiseplan vom 09.02.2026 bis 13.02.2026 KW07







	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
Menü 1	Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 33] Weißkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 44] 	Süßkartoffel-Ananas-Curry mit gelben Linsen [ML, GG, WZ, SE / kcal: 124] Vollkornreis [kcal: 106] Möhrensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55] 	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio-Tomaten, Zwiebeln und Bio-Leinsamen [GG, GE, SO, WZ, SE / kcal: 76] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 	3 Quarkbärgchen aus Kartoffel-Quark-Teig [EI, GG, WZ, ML / kcal: 163] Apfelmus "kalt" [2 / kcal: 69] Zimt & Zucker [kcal: 240]  	Kartoffelcremesuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch [SL, ML, GG, WZ / kcal: 46] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 
Menü 2	Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Bio-Kartoffelwürfeln und Paprika [GG, WZ / kcal: 80] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]  	Asia-Pfanne mit Sesamnudeln, Erbsen, Möhren und Sojasauce [GG, WZ, SO, SM / kcal: 139] Süß-saure-Sauce "kalt" [SU, GG, WZ, SE / 7, 2 / kcal: 79] 	Kartoffelgratin mit Gouda überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 112] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	Gemüseschnitzel [GG, WZ, HF, DI / kcal: 191] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen "natur" [kcal: 83] Remoulade [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144]  
Dessert 1	Granatapfel-Bananen-Quark [ML / 2 / kcal: 103] 	Frischobst [kcal: 61] 	Frischobst [kcal: 61] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Schokopudding [ML / kcal: 115] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionenmenü

